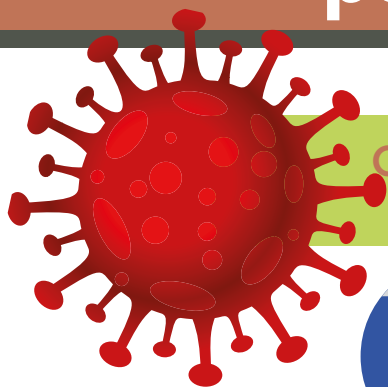


Préconisations COVID-19 pour les repas de chasse



Coronavirus, pour se protéger et protéger les autres, les chasseurs responsables

Mesures générales



Se laver régulièrement les mains



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir à usage unique et le mettre dans sa poche sous plastique en attendant de trouver une poubelle



Porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades

Mettre à disposition du gel hydro alcoolique, gants, lingettes désinfectantes et masques jetables

Dispositions générales

- ♦ Nettoyer le local, ainsi que toutes les autres installations (surfaces utilisées, poignées de porte, sol et matériels...).
- ♦ Augmenter l'aération naturelle des locaux,
- ♦ Installer un distributeur de gel hydroalcoolique à l'extérieur du local (prévoir un petit stock de masque),
- ♦ Se laver les mains avant toute entrée dans le local,
- ♦ Diffuser des affiches précisant les consignes et modalités de fonctionnement,
- ♦ Respecter la distance d'1 mètre entre chaque personne, sauf pour un même groupe



Préparation des repas

- ♦ Se laver les mains régulièrement,
- ♦ Porter obligatoirement un masque,
- ♦ Mettre du gel hydroalcoolique à disposition,
- ♦ Dédier un poste à chaque personne,
- ♦ Éviter les échanges de matériels (couteaux, fourchettes...),
- ♦ Utiliser un produit nettoyant et désinfectant pour le nettoyage des plans de travail et des ustensiles,
- ♦ Privilégier les poubelles à commande ou sans couvercle.



Accueil et apéritif

- ♦ Privilégier un apéritif à l'extérieur en respectant la distanciation,
- ♦ Proscrire tout ce qui peut être touché par plusieurs personnes (cacahuètes, chips, etc...)
- ♦ Effectuer le service avec un masque.



Service

- ♦ Se laver les mains avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres,
- ♦ Effectuer le service par une personne avec masque et éviter de faire circuler le plat de main en main,
- ♦ Préférer les condiments à usage unique, la vaisselle jetable, les poubelles ouvertes,
- ♦ Supprimer le café au comptoir et le servir à table,



Organisation des tables

- ♦ Privilégier les repas à l'extérieur,
- ♦ En salle, effectuer les déplacements avec un masque,
- ♦ Organiser les circulations et emplacements des tables pour maintenir la distance de sécurité (10 personnes maximum par table),
- ♦ Prévoir un espace large entre les tables pour la circulation des personnes en charge du service.

Buffet

- ♦ Éviter si possible les buffets,
- ♦ Si obligation de buffet, effectuer le service par une ou deux personnes avec masque,
- ♦ Protéger les denrées présentées en buffet,
- ♦ Prioriser l'utilisation des ustensiles par une seule personne.



Après le repas

- ♦ Nettoyer et désinfecter les tables, les chaises, les plans de travail, les surfaces et sols avec un produit désinfectant,
- ♦ Désinfecter tous les ustensiles ayant servis pour la préparation et les services,
- ♦ Désinfecter les poubelles, toilettes, poignées de portes, interrupteurs et tous les points contacts,
- ♦ Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations.



Si vous êtes malade ou si vous avez de la fièvre, renoncez momentanément à la chasse